

المملكة العربية السعودية
وزارة التعليم العالي
جامعة أم القرى
معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج

دراسة ميدانية لتقييم خدمة وجبة إفطار صائم بساحات المسجد الحرام

رمضان ١٤٢٤هـ

إعداد
أ.د. عبدالحكيم موسى مبارك
د. أمين بن ياسين فطاني
أ. أحمد بن يحيى كردي
أ. حسين بن صديق بدر



مُقدِّمة

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على أشرف المرسلين، وبعد:

يتزايد يوماً بعد يوم نشاط الإطعام الخيري بالمملكة العربية السعودية بصفة عامة، وفي مدينة مكة المكرمة بصفة خاصة في مواسم الحج والعمرة، ويشهد شهر رمضان المبارك زيادة ملحوظة في نشاط إطعام الصائمين والمعتمرين بالحرم المكي الشريف، ومساجد مكة المكرمة، وتساهم المؤسسات الخيرية في تقديم الوجبات كما يساهم الأفراد. ويستحسن إيراد الجدول الإحصائي المعد من قبل لجنة السقاية والرفادة (انظر الجدول ١) لإظهار هذا النشاط الخيري بمكة المكرمة بحجمه الطبيعي الذي يدل على عظمة النشاط وضخامته من حيث الميزانية والجهود والآليات المتبعة في تنفيذه.

وحرصاً من حكومة خادم الحرمين الشريفين على تقنين هذا النشاط وتطوير خدماته، وإيصاله إلى كافة ضيوف بيت الله الحرام من حجاج ومعتمرين ومقيمين بأحدث وأحسن الأساليب، وفي ضوء معايير الجودة والملاءمة والنظافة والكفاءة في اختيار وإعداد وتقديم عناصر وجبة إفطار الصائم أصدر صاحب السمو الملكي الأمير عبدالمجيد بن عبدالعزيز آل سعود، أمير منطقة مكة المكرمة والرئيس الفخري للجنة السقاية والرفادة بمكة المكرمة والمشاعر قراراً رقم ٢/٧١٨٠٥/ل وتاريخ ١٤٢٣/٥/٢٥هـ بتشكيل لجنة السقاية والرفادة بمكة المكرمة والمشاعر برئاسة سعادة الأستاذ عبدالله بن داود الفايز وكيل الإمارة وعضوية ممثلي الجهات الحكومية والخيرية ذات العلاقة بهدف التنظيم والتنسيق والإشراف على الإطعام الخيري في مكة المكرمة والمشاعر المقدسة، والإطعام الخيري المتعلق بالحجاج خارج مكة وضمن منطقة مكة المكرمة، ولتحقيق هذا الهدف العام قامت لجنة السقاية والرفادة بتبني الأهداف الخاصة التالية:

١. التنسيق المبكر مع الجهات الحكومية والجهات الخيرية المعنية بالإطعام الخيري لموسمي رمضان والحج.

٢. العمل على تحقيق مشاريع الإطعام والسقيا الخيرية المنفذة بمكة المكرمة على مدار العام مثل مشروع مطاعم الشيخ عبدالرحمن فقيه الخيرية (تحت الدراسة)، ومشروع وقف كوجك للسقيا، وإجراء الدراسات اللازمة لها.

وتُعنى اللجنة التنفيذية للسقاية والرفادة بتحقيق الأعمال التالية في موسم رمضان:

١. دراسة الحاجة الفعلية لكمية الوجبات بساحات الحرم، وكذلك عدد ونوعية محتويات كل وجبة.

٢. التنسيق المبكر مع الجهات الحكومية المعنية وإطلاعها على خطط اللجنة بشأن مشاريع رمضان الخيرية المتعلقة بإفطار الصائم والسلل الغذائية.

٣. التنسيق المبكر مع الجهات الخيرية لتحديد كميات الإطعام الخيري.

٤. حث المتبرعين من أهل الخير على برامج إفطار الصائم في المسجد الحرام - مساجد مكة - الأربطة - مداخل مكة - القرى والهجر المحيطة بها.

٥. التنسيق المبكر لتدريب العمالة من الجهات الخيرية المشاركة ومراكز تدريب متخصصة مع الاستفادة من خبرات الجهات الخيرية الرائدة في هذا المجال.

٦. دراسة إمكانية مركزية مشروع إفطار الصائم داخل المسجد الحرام على غرار ساحات الحرم بهدف التنظيم وتقليص المشاكل الناتجة عن مخلفات التمور وذلك عن طريق جهة أو جهات خيرية رائدة في هذا المجال مثل المستودع الخيري.

٧. التنسيق المبكر مع مصانع وتجار التمور وطرح فكرة المشروع الوطني للتمور المنزوعة النوى.

أهداف الدراسة:

من المعروف للجميع بأن معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج - جامعة أم القرى بمكة المكرمة - مهتم بدراسة وتوثيق كافة الظواهر المرتبطة بمواسم الحج والعمرة وشهر رمضان

المبارك والموجودة أو المنفذة بالحرمين الشريفين والمشاعر المقدسة بهدف التوثيق التاريخي والتتبعي والتقييم العلمي لاستنتاج الحلول واستشراف محاولات التطوير والكفاءة القائمة على نواتج البحوث والدراسات العلمية. لذا فالدراسة الحالية تحاول تحقيق الأهداف التالية :

١. توثيق تجربة إفطار الصائم بساحات الحرم المكي الشريف والمنفذة من قبل مؤسسات خيرية وأفراد برعاية إمارة منطقة مكة المكرمة (اللجنة التنفيذية للسقاية والرفادة).

٢. تطبيق استبانة علمية على متلقي وجبات الإفطار بساحات الحرم المكي الشريف لتقييم مكوناتها ومناسبتها من وجهة نظرهم، وملاحظة أداء السفر والعاملين عليها مع إلقاء الضوء على جنسيات وأعمار المتلقين ومستوياتهم التعليمية.

٣. حصر الملحوظات الميدانية على عمليات إفطار الصائمين بكافة ساحات وجنبات الحرم المكي الشريف لإظهار الإيجابيات بصورة واضحة وتشخيص السلبيات لتلافيها مستقبلاً.

٤. جمع المعلومات من المؤسسات الخيرية المقدمة للوجبات عن العمالة الميدانية مثل :

أ - أعدادها، وأجورها. ب - جنسياتها.

ج - مؤهلاتها. د - خبراتها.

هـ - كيفية اختيارها. و - الدورات التدريبية التأهيلية لهذه العمالة.

بهدف المشاركة في اختيار الأفضل وتدريب وتأهيل العمالة في ضوء المهام الميدانية والسمات الشخصية قدر الإمكان.

أسئلة الدراسة :

تتجسد مشكلة الدراسة في الأسئلة التالية :

١. ما هي الجهات الخيرية التي تقدم وجبات إفطار الصائم بالمسجد الحرام؟

٢. ما كميات تلك الوجبات؟ وما هي مميزاتها؟

٣. ما هي العناصر المكونة لوجبة الإفطار؟ وما مدى مناسبتها من وجهة نظر المتلقين؟

٤. ما آراء المتلقين تجاه:

- مدى شمول الوجبة في مكوناتها الغذائية؟
- مدى تذوق المتلقين لها؟
- مدى نظافة عناصر الوجبة؟
- مدى مناسبة درجة حرارة الوجبة؟
- مناسبة طريقة تقديم الوجبة؟
- مدى التزام مقدمي الوجبة بالود؟
- مدى مناسبة نظافة مظهر مقدمي الوجبة؟
- مدى تخلص مشرفي السفر من بقاياها نفاياتها خلال الحيز الزماني المتاح؟

الإطار النظري للدراسة

- فضائل شهر رمضان وتفطير الصائم.
- أهم مكونات وجبة إفطار الصائم.
- بعض العادات الغذائية السيئة.
- الجهود المبذولة في إفطار الصائم.

فضائل شهر رمضان وتفطير الصائم:

خص الله شهر رمضان الكريم بفضائل كثيرة، فقد قال تعالى: ﴿ شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ هُدًى لِّلنَّاسِ وَبَيِّنَاتٍ مِّنَ الْهُدَى وَالْفُرْقَانِ ﴾. [البقرة: ١٨٥]، كما يظهر الحديث النبوي الشريف بعض فضائله، حيث يقول الرسول صلى الله عليه وسلم: "أنزلت صحف إبراهيم عليه السلام في أول ليلة من رمضان، وأنزلت التوراة لست مضين من رمضان، والإنجيل لثلاث عشرة خلت من رمضان، وأنزل الفرقان لأربع وعشرين خلت من رمضان". [رواه أحمد].

ويعتبر رمضان شهر التوبة والمغفرة، فعن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ: "الصلوات الخمس، والجمعة إلى الجمعة، ورمضان إلى رمضان، مكفرات لما بينهن إذا اجتنبت الكبائر". [رواه مسلم]. ويقول الرسول عليه الصلاة والسلام: "من صام رمضان إيماناً واحتساباً غُفر له ما تقدم من ذنبه". وقال عليه الصلاة والسلام: "من قام ليلة القدر إيماناً واحتساباً غُفر له ما تقدم من ذنبه". ورمضان شهر الخير والبر والعبادة والإحسان، حيث يروي أبو هريرة عن رسول الله ﷺ بأنه قال: "ينادي مناد: يا باغي الخير أقبل، ويا باغي الشر اقعد، ولله عتقاء من النار وذلك كل ليلة". [رواه الترمذي].

وكان رسول الله صلى الله عليه وسلم جواداً، وكان أجود ما يكون في رمضان، وكان أجود بالخير من الريح المرسلة، فقد قال عليه الصلاة والسلام: "أفضل الصدقة صدقة في رمضان". [أخرجه الترمذي عن أنس].

ومن أوجه الصدقة إطعام الطعام، فقد قال الله تعالى: ﴿ وَيُطْعِمُونَ الطَّعَامَ عَلَى حُبِّهِ مِسْكِيناً وَيَتِيماً وَأَسِيراً إِنَّمَا نُطْعِمُكُمْ لِوَجْهِ اللَّهِ لاَ نُرِيدُ مِنكُمْ جَزَاءً وَلاَ شُكُوراً إِنَّا نَخَافُ مِن رَّبِّنَا يَوْماً عَبُوساً قَمْطَرِيراً فَوَقَاهُمُ اللَّهُ شَرَّ ذَلِكَ الْيَوْمِ وَلَقَّاهُمْ نَضْرَةً وَسُرُوراً وَجَزَاهُم بِمَا صَبَرُوا جَنَّةً وَحَرِيراً ﴾. [الإنسان: ٨-١٢].

وقال عليه الصلاة والسلام: "أيما مؤمن أطعم مؤمناً على جوع أطعمه الله من ثمار الجنة، ومن سقى مؤمناً على ظمأٍ سقاه الله من الرحيق المختوم". [رواه الترمذي بسند حسن].

وبالنسبة لإفطار الصائم فقد قال رسول الله ﷺ: "من فطر صائماً كان له مثل أجره غير أنه لا ينقص من أجر الصائم شيء، قالوا: يا رسول الله ليس كلنا يجد ما يفطر به الصائم، فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: يعطي الله هذا الثواب لمن فطر صائماً على فرقة لبن أو تمرة أو شربة ماء، ومن سقى صائماً سقاه الله من حوضي شربة لا يظمأ بعدها، حتى يدخل الجنة". [السنن الكبرى، سنن البيهقي الكبرى، المعجم الكبير، المغني، نيل الأوطار، قال الترمذي: هذا حديث حسن صحيح].

يوضح ما سبق بشكل جلي أن إطعام الطعام من أوجه الصدقة، كما أن إفطار الصائم من أهم وجوه الخير والبر في رمضان، لذا يحرص المسلمون في كافة بقاع الأرض على ممارسة هذه الفضيلة الإسلامية النبيلة والتي تؤدي إلى توادِ القلوب وتراحمهم، وإلغاء كافة الفوارق الإنسانية الاجتماعية والاقتصادية والثقافية، وجعلهم كالبنيان المرصوص أو كالجسد الواحد.

أهم مكونات وجبة إفطار الصائم:

تتكون وجبة إفطار الصائم من أطعمة مختلفة بناء على تباين المسلمين في كافة بقاع الأرض، في ضوء التقاليد الاجتماعية والعادات الغذائية، ولكن لا تخلو الوجبة من التمر واللبن والماء في معظم الأحوال، لما لهذه العناصر من أهمية لدى المسلم، حيث روى الترمذي عن رسول الله ﷺ بأنه قال: "إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر فإنه بركة، فإن لم يجد تمراً فالماء فإنه طهور". فقد أظهر العلماء المختصون في العصر الحاضر ما لهذه العناصر من فوائد صحية وجسمية وغذائية بالنسبة للصائم.

١. فوائد التمر:

يرى الأطباء والمختصون هبوط مستوى تركيز الجلوكوز والأنسولين في دم الوريد البابي الكبدي لدى الصائم في نهاية يوم الصوم مما يعني حاجة جسم الصائم إلى إمداده بالجلوكوز في هذا الوقت، وبما يؤدي إلى ارتفاع تركيزه بسرعة في دم الوريد البابي الكبدي فور

امتصاصه، ويدخل إلى خلايا الكبد أولاً، ثم خلايا المخ، والدم، والجهاز العصبي، والعضلي، وبقية أنسجة الجسم الأخرى، لتكون السكريات غذاؤها الأمثل والأيسر للحصول منها على الطاقة، وبناء على ذلك يتوقف تأكسد الأحماض الدهنية، فيقطع الطريق على تكون الأجسام الكيتونية الضارة، وزوال أعراض الضعف العام والاضطراب البسيط في الجهاز العصبي.

ويعتبر التمر من أغنى مصادر الجلوكوز لكونه يحتوي على نسبة عالية من السكريات تتراوح ما بين (٧٥ -٨٧٪) يشكل الجلوكوز ٥٥٪ منها، والفركتوز ٤٥٪، علاوة على احتواء التمر على نسبة من البروتينات والدهون وبعض الفيتامينات أهمها أ، و ب٢، و ب١٢، وبعض المعادن الهامة أهمها: الكالسيوم، والفوسفور، والبوتاسيوم، والكبريت، والصوديوم، والماغنسيوم، والكوباليت، والزنك، والفلورين، والنحاس، والمنجنيز، ونسبة من السليولوز.

وكل هذه المكونات من السكريات والفيتامينات والمعادن لها تأثير على تنشيط أجهزة الجسم وعمليات التمثيل الغذائي، وتكوين الأنزيمات الهامة في وظائف أعضاء الجسم.

فالتمر بكافة مكوناته سهل الهضم والامتصاص ومؤثر في إعادة الحيوية إلى جسم الصائم، فصدق رسول الله صلى الله عليه وسلم حين قال: "إذا أفطر أحدكم فليفطر على تمر، فإن لم يجد فليفطر على ماء فإنه طهور". (إسلام أون لاين — في رحاب رمضان).

ما سبق يوضح أهمية التمر في وجبة إفطار الصائم بناء على دواعي صحية وجسمية واقتصادية.

٢. فوائد اللبن:

يستشهد المختصون في التغذية بأهمية اللبن كعنصر غذائي شامل ومفيد لجسم الصائم، بذكر الآيات القرآنية والأحاديث النبوية التي أوردت كلمة لبن، فقد قال الله تعالى في سورة (النحل: ٦٦): ﴿ **وَإِنَّ لَكُمْ فِي الأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِن بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَناً خَالِصاً سَائِغاً لِّلشَّارِبِينَ** ﴾.

كما قال الحق سبحانه وتعالى في سورة (محمد: ١٥): ﴿ مَثَلُ الْجَنَّةِ الَّتِي وُعِدَ الْمُتَّقُونَ فِيهَا أَنْهَارٌ مِّن مَّاءٍ غَيْرِ آسِنٍ وَأَنْهَارٌ مِّن لَّبَنٍ لَّمْ يَتَغَيَّرْ طَعْمُهُ وَأَنْهَارٌ مِّنْ خَمْرٍ لَّذَّةٍ لِّلشَّارِبِينَ وَأَنْهَارٌ مِّنْ عَسَلٍ مُّصَفًّى ﴾.

قال رسول الله ﷺ: "من أطعمه الله طعاماً، فليقل: اللهم بارك لنا فيه، وأطعمنا خير منه، ومن سقاه الله لبناً فليقل: للهم بارك لنا فيه، وزدنا منه، فإنه ليس شيء يجزئ من الطعام والشراب غير اللبن". [رواه أحمد وأبو داود].

فللبن خواص طبيعية وكيميائية مثل سرعة امتصاصه للغازات والروائح والجراثيم القريبة منه، وذلك لاحتوائه على المواد الدهنية، والسكرية، والزلالية. وتركيب اللبن الكيميائي يتكون من: الماء، والدهن، ومركبات البروتين، وسكر اللبن، والمواد المعدنية، والفيتامينات، وبعض الأنزيمات والأحماض، وبعض المواد الملونة.

فيعتبر اللبن غذاء كامل لاحتوائه على مقادير من البروتين، والدهن، وسكر اللبن، والمواد المعدنية ويهضم بسرعة، ويعتبر اللبن الزبادي عبارة عن حليب اختمر بفعل التفاعلات البكتيرية، وعملية الاختمار هذه تفصل عنه الدهنيات، والمواد الزلالية تتحول إلى مستحلب رطب سهل الهضم، وتتركز فائدة لبن الزبادي في مادة اللاكتوز باشيس، وهي ميكروب ميكروسكوبي الحجم يهاجم الكائنات غير المرغوب فيها عن طريق تكوين بيئة حمضية مضادة لها، وهي تطهر الأمعاء وتقضي على ٨٥٪ من الجراثيم الضارة بها.

ويقول المختصون بأن لبن الزبادي لا يعبر ذا فائدة غذائية عظيمة فقط، بل يمكن اعتباره ذا فائدة علاجية للكثير من الأمراض، وكذلك فإنه ذو قيمة وقائية، لأنه يزيد المناعة وقدرة التحمل للجسم، ويعمل على تقوية الجهاز الهضمي، والدورة الدموية، وله علاقة وثيقة بتأخير ظهور أعراض الشيخوخة لمن يتناوله بصفة مستمرة، وهو يساعد الجسم على التخلص من دهنيات الدم المؤذية، وأهمها الكولسترول، وهو ما يساعد على عدم ترسبها على جدران الشرايين، ويعتبر لبن الزبادي مهدئاً للأعصاب ويخلص الإنسان من الأرق

والمغص ويطهر الأمعاء، كما أن بإمكانه التخلص من البكتريا المسببة للأمراض، فهو يدفع ضرر التلوث الحادث من الماء والغذاء والهواء. (إسلام أون لاين - في رحاب رمضان).

ما سبق يبين فوائد اللبن العديدة وأهميته في وجبة إفطار الصائم.

بعض العادات الغذائية السيئة في موسم رمضان:

تظهر في شهر رمضان بعض العادات الغذائية خاصة المرتبطة بوجبتي الإفطار والسحور، وقبل التطرق إليها يستحسن إيراد بعض فوائد شهر رمضان المبارك الروحية والصحية، ويمكن حصر أهمها على النحو التالي:

١. إن الصوم تربية أخلاقية وروحية لتهذيب النفس والروح طاعة لله وتقرباً إليه، فالصوم عبادة وتطهير للروح والنفس من الشهوات والمعاصي.

حيث يقول القرطبي: ((الصوم في الشرع الإمساك عن المفطرات مع اقتران النية به من طلوع الفجر إلى غروب الشمس، وتمامه وكماله باجتناب المحظورات وعدم الوقوع في المحرمات، لقوله ﷺ: "من لم يدع قول الزور والعمل به فليس لله حاجة في أن يدع طعامه وشرابه"، وعن أبي هريرة عن النبي ﷺ قال: "ثم يقول الله عز وجل الصوم لي وأنا أجزي به، يدع شهوته وأكله وشربه من أجلي، والصوم جنة، وللصائم فرحتان فرحة حين يفطر، وفرحة حين يلقى ربه"، وعن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قال رسول الله ﷺ: "ثم إن الله ليبلغ العبد بحسن خلقه درجة الصوم والصلاة". [المستدرك على الصحيحين].

وعن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال: "ثم الصيام جنة فلا يرفث ولا يجهل وإن امرؤ قاتله أو شاتمه فليقل إني صائم مرتين، والذي نفسي بيده لخلوف فم الصائم أطيب عند الله تعالى من ريح المسك، يترك طعامه وشرابه وشهوته من أجلي، الصيام لي وأنا أجزي به، و الحسنة بعشرة أمثالها". [صحيح البخاري].

٢. يرى الأطباء أن عملية الهضم تمر بثلاث مراحل هي :

- المرحلة الأولى : هي عملية هضم الطعام في المعدة، وعملية التمثيل والامتصاص من الأمعاء وتحويل الطعام إلى سكر الجلوكوز يسري في الدم أو إلى طاقة.
- المرحلة الثانية : هي تخزين الفائض من الطاقة في مخازنها الخاصة ؛ الفائض من سكر الجلوكوز يتم تخزينه في الكبد والعضلات على هيئة نشا حيواني (جلايكوجين)، والفائض من الدهون يتم تخزينه في الأعضاء والأرداف والبطن والعجز.
- المرحلة الثالثة : هي تحويل هذه الكميات من الطاقة المخزونة إلى جلوكوز وأحماض دهنية.

وحيث أن هذه العمليات الثلاث لا تتم إلا في جسم الصائم، فالصائم يفقد كمية كبيرة من الطاقة مما يقلل من مستوى سكر الجلوكوز، وتبدأ الغدد عملها بإفراز هرمون لها للحث على تحويل الطاقة المختزنة على شكل جلايكوجين إلى سكر الجلوكوز ليعيد الاتزان المفقود من سكر الجلوكوز، وباستمرار الصوم لمدة شهر تنفذ كمية سكر الجلايكوجين المخزن بجسم الصائم قبل شهر الصوم عندها لا يكون أمام الجسم إلا خيار استخدام الدهون المخزنة، وبالتالي لا يحدث ترسيب الدهون في الأجزاء الداخلية من الجسم، مما يعني أن الصوم يساعد على :

١. التخلص من السمنة بسبب ترسبات الدهون.

٢. يعيد التوازن الطبيعي للجسم.

وعليه يجب على الصائم عدم الإسراف في تناول الأطعمة في شهر رمضان الكريم.

(منى العبدلية/ إسلام أون لاين ـ في رحاب رمضان).

وترى الأخصائية في علم التغذية زمزم الموسى أن معظم الصائمين يمارسون عادات غذائية سيئة أو خاطئة في شهر رمضان المبارك مثل:

١. الإسراف في تناول الأطعمة من حيث الكميات.

٢. التركيز على أنواع محددة من الأطعمة معظمها عالية السعرات الحرارية ومطعمة بالدهون المشبعة.

٣. جعل شهر رمضان موسماً للأكل والشرب من حيث التنوع وتعدد الاختيارات وبغياب واضح للمعايير الصحية النابعة من حاجات الجسم الأساسية.

٤. الإكثار من شرب الدخان والشاي والقهوة، رغم أن لها دور كبير في إثارة المعدة.

٥. الإكثار من تناول المواد والأغذية الحريفة والمخللات بما يسبب سوء الهضم بالمعدة. (شبكة النبأ المعلوماتية).

في ضوء ما سبق نجد أن معظم عناصر الوجبات المقدمة في برامج إفطار صائم مختارة في ضوء شروط ومعايير صحية ومراعية لحاجات جسم الصائم، وآليات جهآزه العصبي، ورغم ذلك نجد ميدانياً وجود مطالبات لدى بعض الصائمين بضرورة تضمين الوجبات أطعمة مثل الرز المطبوخ باللحم والإدامات، والأطعمة المطبوخة بالزيوت المشبعة الضارة صحياً، ويعزى ذلك إلى سوء العادات الغذائية المصاحبة بشهر رمضان لدى فئات من الناس لانعدام الوعي الصحي والثقافة الصحية عندهم.

الجهود المبذولة في إفطار الصائم:

يقوم الأفراد والمؤسسات الأهلية الخيرية بجهود كبيرة في إيجاد وتنفيذ برامج إفطار الصائم في كافة أقطار المسلمين أو في المجتمعات التي يقطنها المسلمون، وتقوم المؤسسات الخيرية في دار الإسلام المملكة العربية السعودية بجهود كبيرة، ولإعطاء مثال نورد التقرير الذي أوردته جريدة الجزيرة بعددها ٩٩٥٤ الصادر يوم الخميس ٢٢ رمضان من عام ١٤٢٠هـ؛ حيث يفيد التقرير بأن عدد المستفيدين من مشروع إفطار صائم في هيئة الإغاثة

الإسلامية العالمية لعام ١٤١٩هـ بلغ ما يقارب ١,٣٩٨,٠٠٠ مليون وثلاثمائة وثمانية وتسعين ألف صائم وصائمة، بتكلفة إجمالية قدرها ٣,٠٥٠,٠٠٠ ثلاثة ملايين وخمسون ألف ريال، نفذ في ٧٣ دولة منها ٣٢ دولة إفريقية، و٢٠ دولة آسيوية، و ١١ دولة أوروبية، و ٨ دول في الأمريكتين، ودولتان في استراليا، كما تم اعتماد مبلغ ٣,٠٨٠,٠٠٠ ثلاثة ملايين وثمانون ألف ريال لعام ١٤٢٠هـ، لتفطير ما يقارب ١,٤٣٥,١٧٠ صائم وصائمة.

وأوردت جريدة الوطن السعودية بعددها (١١١٣) الصادر يوم الجمعة ٢١ شعبان ١٤٢٤هـ بأن المستودع الخيري بمكة المكرمة سيوزع أكثر من مليون وجبة بتكلفة تزيد عن ٥ ملايين ريال تعدها إحدى الشركات الوطنية وفق المعايير المحددة التي وضعتها لجنة السقاية والرفادة المشكلة بتوجيه من أمير المنطقة.

ووضح الجدول رقم (١) المؤسسات الخيرية التي تنفذ برامج إفطار صائم ضخمة بمنطقة مكة المكرمة في شهر رمضان.

ما سبق يوضح بصورة جلية بأن برامج إفطار صائم موجودة بشكل متنامي بالمملكة العربية السعودية بصفة عامة، وفي الحرمين بصفة خاصة.

جدول رقم (١): بيان بالجهات الخيرية المشاركة في الإطعام الخيري لموسم شهر رمضان المبارك عام ١٤٢٤هـ

م	اسم الجهة	البرامج	العدد	المواقع	المحتويات	ملاحظات
١	مكتب سمو الأمير عبدالعزيز بن فهد	الوجبات الجافة	٤٠٠,٠٠٠ وجبة	ساحات الحرم	١٣ صنف	بلغ المكتب بها شفويا فقط
		الوجبات المطبوخة	٣٠٠,٠٠٠ وجبة	المساجد	أرز ودجاج	
٢	مؤسسة آل إبراهيم الخيرية	سلال غذائية	٢,٥٠٠ سلة	متنوعة	❖❖❖❖	تكفي مدة شهر
		تمور	٤٠ طن	على أبواب الحرم وأروقته	❖❖❖❖	❖❖❖❖
		وجبات جافة	١١٥,٠٠٠ وجبة	باب الملك عبدالعزيز، باب الملك فهد، باب السلام	٥ـ٦ أصناف	❖❖❖❖
		وجبات ساخنة	١٥,٠٠٠ وجبة	مكة المكرمة	❖❖❖❖	❖❖❖❖
٣	الخيري المستودع			باب الصفا، باب الملك عبدالعزيز، مواقف سيارات المعتمرين، بعض الجوامع، مداخل مكة المكرمة	عصير ـ فطيرة فرنسية ـ سانجو بالتمر ـ تمر ممتاز ـ ماء ـ كيس نفايات ـ لبن زبادي	مكان التجهيز بالمستودع
٤	مطابخ القصيم	وجبات جافة	٩٠,٠٠٠ ريال	ساحات الحرم بعض المساجد والأسر بمكة	أ ـ (تمر ـ عصير ـ كروسان ـ كيك ـ معمول). ب ـ (تمر ـ لبن ـ كروسان ـ كيك).	❖❖❖❖
٥	الحاج والمعتمر (مشروع هدية)	وجبات جافة	٥٠,٠٠٠ وجبة ١٠٠,٠٠٠ وجبة	ساحات الحرم ومراكز التفويج وحجز السيارات بالشرائع وكدي والرصيفة والزاهر	أ ـ (تمر ـ ماء ـ عصير ـ فطيرة ـ كيك). ب ـ (ماء ـ تمر ـ فطيرة).	❖❖❖❖

الإطار العملي

- الإجراءات والمعلومات الميدانية.
- نتائج الدراسة الميدانية.

الإجراءات والمعلومات الميدانية :

لتحقيق أهداف الدراسة تم اتخاذ الإجراءات التالية :

١. عمل استبانة تحددت محاورها في ضوء أهداف وأسئلة الدراسة ، كما ساعدت المعلومات والإحصاءات الموثقة لدى لجنة السقاية والرفادة بمدينة مكة المكرمة على تحديد فقرات كل محور من محاور الاستبانة واقعياً.

٢. خضعت استبانة الدراسة للتحكيم المبدئي من قبل بعض المختصين العاملين والمتعاونين مع معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج بجامعة أم القرى ، وتم الأخذ بكافة الملحوظات المقترحة من قبلهم عند إخراج الاستبانة في صورتها النهائية. (انظر الملحق رقم أ).

٣. بعد نسخ أربعة آلاف نسخة من الاستبانة ، وأخذ كافة الخطوات الميدانية ، والموافقات من الجهات المعنية ، وتحديد أماكن وأوقات تطبيق الاستبانة بعد زيارات مكثفة قام بها الباحثان لساحات الحرم المكي الشريف تم اختيار عشرة من طلاب جامعة أم القرى في ضوء معايير مثل :

- التحدث بلغة أجنبية.
- سلامة المظهر العام.
- توفر الحماس والالتزام لإنجاز العمل.
- حسن التعامل مع المعتمرين في ضوء خلفياتهم الاجتماعية والثقافية والتعليمية المتباينة.

٤. تم تدريب الطلاب على متطلبات العمل الميداني ، وتعريفهم على استبانة الدراسة ومحاورها الأساسية ، وعبارات كل محور ، وأهمية الروائز (المقاييس) الموجودة أمام معظم العبارات ، كما تم شرح معطيات وخلفيات العمل الميداني في ضوء ظروف شهر رمضان الكريم للطلاب ، وكيفية الإجابة على استفسارات المعتمرين من أفراد

عينة الدراسة عند تطبيقها عليهم، وكيفية التخلص من بعض المواقف المحرجة بلباقة، مع إعطائهم شرحاً وافياً عن كافة عبارات ومحاور وأهداف الاستبانة، وكيفية ترميزها لإدخال بياناتها الميدانية إلى الحاسب الآلي.

٥. بدأ التطبيق الفعلي لاستبانة الدراسة يوم الثلاثاء الموافق ١٤٢٤/٩/١٧هـ بساحات الحرم المكي، واستمر التطبيق حتى يوم الأربعاء الموافق ١٤٢٤/٩/٢٤هـ، حيث تم أخذ أفراد عينة الدراسة من ساحة باب الملك عبدالعزيز، والساحة الشرقية، والفراغات الموجودة بين باب العمرة حتى باب الفتح.

٦. كان الشرط الأساسي في التطبيق الميداني لاستبانة الدراسة متمثلاً في أن يكون المجيب على بيانات الاستبانة ممن تناولوا وجبة إفطار صائم الموجودة بساحات وبوابات الحرم المكي، والمقدمة من مبرة خادم الحرمين الشريفين، ومؤسسة بن إبراهيم الخيرية، والمستودع الخيري، ومطابخ القصيم، ومشروع هدية الحاج والمعتمر، وإدارة المساجد والمشاريع، وبعض الأفراد الذين يقدمون وجبات إفطار بكميات محدودة جداً، وبشكل فردي، وكانت حصيلة التطبيق ٢٩٥١ استبانة خلال فترة التطبيق، وتم استبعاد ٦٦ استبانة بسبب عدم اكتمال بياناتها، مما يعني أنه تم إدخال ٢٨٨٥ استبانة إلى الحاسب الآلي بمعهد خادم الحرمين الشريفين.

٧. استخدمت أساليب الإحصاء الوصفي لمعالجة البيانات الميدانية مثل التكرارات والنسب المئوية لكون الدراسة تقييمية (وصفية)، وهي كافية للإجابة على أسئلة الدراسة.

نتائج الدراسة الميدانية:

يتم عرض النتائج الميدانية على النحو التالي:

أولاً: المعلومات العامة عن عينة الدراسة:

١. يوضح الجدول رقم (٢) جنسيات أفراد عينة الدراسة ممن تراوحت نسبهم ما بين ٠.١٪ إلى ٤١.٦٪، أما بقية الجنسيات فقد قلت نسبتها عن ٠.١٪، لذا لم تذكر بالجدول المذكور رغم أن عينة الدراسة بلغت ٤١ جنسية.

جدول رقم (٢): يوضح عينة الدراسة وفق جنسياتهم في ضوء التكرارات والنسب المئوية

م	الجنسية	التكرار	النسبة المئوية	الترتيب
١	مصر	١٢٠٠	٤١,٦٪	١
٢	الأردن	٢٢٠	٧,٦٪	٢
٣	اليمن	١٨٨	٦,٥٪	٣
٤	باكستان	١٨٠	٦,٣٪	٤
٥	السعودية	١٥٨	٥,٥٪	٥
٦	إثيوبيا	١٤١	٤,٩٪	٦
٧	السودان	١٣١	٤,٥٪	٧
٨	الهند	٩٨	٣,٤٪	٨
٩	سوريا	٩٢	٣,٢٪	٩
١٠	بنغلاديش	٦٢	٢,١٪	١٠
١١	الجزائر	٤٢	١,٥٪	١١
١٢	المغرب	٤١	١,٤٪	١٢
١٣	فلسطين	٤٠	١,٤٪	١٣
١٤	ليبيا	٣٤	١,٢٪	١٤
١٥	عُمان	٢٩	١٪	١٥

حيث كانت نسبة المعتمرين من المصرين ٤١,٦٪، ونسبة الأردنيين ٧,٦٪، ونسبة اليمنيين ٦,٥٪، والباكستانيين ٦,٣٪، ونسبة السعوديين ٥,٥٪، بينما تراوحت نسبة جنسيات كل من أثيوبيا، والسودان، والهند، وسوريا، وبنغلاديش ما بين ٤,٩٪، إلى ٢,١٪. كما تراوحت نسب جنسيات كل من الجزائر، والمغرب، وفلسطين، وليبيا، وعمان، ما بين ١,٥٪ إلى ١٪.

وفي ضوء هذه النتائج يمكن القول بأن عينة الدراسة شملت معظم جنسيات المعتمرين في شهر رمضان من عام ١٤٢٤هـ، وبما يؤدي إلى إبراز احتمالية وجود فروق في العادات الغذائية المصاحبة لهم من ناحية، ومن ناحية أخرى تفيد هذه النتائج بأن وجبات الإفطار وصلت إلى معظم جنسيات المعتمرين.

٢. يوضح الجدول رقم (٣) الحالة الاجتماعية لأفراد عينة الدراسة، وفق التكرارات والنسب المئوية، حيث بلغ عدد العزاب ٣٨٠ فرداً، من أفراد عينة الدراسة، وبنسبة ١٣,٢٪.

٣. تتراوح أعمار أفراد عينة الدراسة ما بين ١١ عاماً إلى ٩٤عاماً، حيث بلغت نسبة من تقبل أعمارهم عن ٣٠ عاماً ١٦,٢٪، كما بلغت نسبة من تراوحت أعمارهم ما بين ٣٠عاماً إلى ٤٥ عاماً ٤٩٪، بينما بلغت نسبة من تتراوح أعمارهم ما بين ٤٦عاماً إلى ٦٠ عاماً ٢٤,٢٪، ووصلت نسبة أفراد عينة الدراسة من تتراوح أعمارهم ما بين ٦١عاماً إلى ٩٤ عاماً ١٤,٥٪.

ويمكن القول بأن عينة الدراسة قد شملت معظم الشرائح العمرية، وبنسبة تمثل شرائح المعتمرين العمرية في شهر رمضان.

جدول رقم (٣) يوضح الحالة الاجتماعية لأفراد عينة الدراسة وفق التكرارات والنسب المئوية

م	الحالة الاجتماعية	التكرار	النسبة المئوية
١	أعزب	٣٨٠	٪١٣,٢
٢	متزوج	٢٤٥٩	٪٨٥,٢
٣	مطلق	٦	٪٠,٢
٤	أرمل	٢١	٪٠,٧
٥	لا إجابة	١٧	٪٠,٦

وكان عدد المتزوجين من عينة الدراسة ٢٤٥٩ فرداً، ونسبة ٨٥,٢٪، ونسبة المطلقين ونسبة الأرامل كانت ٠,٢٪، ٠,٧٪ على التوالي.

ويتضح من الجدول المذكور بأن أكثرية أفراد عينة الدراسة كانت من المتزوجين:

٤. يوضح الجدول رقم (٤) المستوى التعليمي لأفراد عينة الدراسة، حيث كانت نسبة الأميين ٢٠,٢٪، ونسبة الذين يقرأون ويكتبون ٦٪، أما نسبة حاملي شهادة المرحلة الابتدائية، ونسبة حاملي شهادة المرحلة الإعدادية ١٨,٣٪، ونسبة حاملي الشهادة الثانوية ١٧,٧٪، وكانت نسبة الجامعيين ٢٥,١٪، ونسبة ما فوق جامعي (شهادات عليا) ٢,٣٪.

جدول رقم (٤): يوضح عينة الدراسة وفق جنسياتهم في ضوء التكرارات والنسب المئوية

م	المستوى التعليمي	التكرار	النسبة المئوية
١	أمي	٥٨٢	٪٢٠,٢
٢	يقرأ ويكتب	١٧٢	٪٦
٣	ابتدائي	٢٧٠	٪٩,٦
٤	متوسط	٥٢٥	٪١٨,٣
٥	ثانوي	٥١١	٪١٧,٧
٦	جامعي	٧٢٤	٪٢٥,١
٧	ما فوق جامعي	٨٧	٪٢,٣

وفي ضوء هذه النتائج يمكن القول بأن أفراد عينة الدراسة يمثلون كافة المستويات التعليمية وبشكل يمثل التوزيع الطبيعي للمستوى التعليمي للمعتمرين.

٥. يوضح الجدول رقم (٥) العمل الحالي لأفراد عينة الدراسة وفق التكرارات والنسبة المئوية، حيث كانت نسبة موظفي القطاع الخاص ١٦.٦٪، ونسبة موظفي القطاع الحكومي ٣٢.٣٪، كما كانت نسبة القائمين بأعمال ومهن وحرف خاصة ٣٧.٣٪. مما يعني أن أفراد عينة الدراسة يمثلون كافة مجالات العمل والإنتاج.

جدول رقم (٥): يوضح العمل الحالي لأفراد عينة الدراسة وفق التكرارات والنسبة المئوية

م	العمل الحالي	التكرار	النسبة المئوية
١	موظف بالقطاع الخاص	٤٧٩	١٦.٦٪
٢	موظف بالقطاع العام	٩٣٣	٣٢.٣٪
٣	عمل خاص	١٠٧٧	٣٧.٣٪
٤	أعمال غير مصنفة	٦٢	٢.١٪
٥	لا إجابة	٣٣٤	١١.٦٪

٦. يوضح الجدول رقم (٦) عدد مرات تناول وجبة إفطار صائم، والمقدمة من المؤسسات والأفراد المشار إليهم سابقاً وفق التكرارات والنسب المئوية، حيث أفادت نسبة ٣٢.٧٪، بأنهم تناولوا الوجبة لمرة واحدة، بينما أفادت نسبة ١٦.٩٪ بأنهم تناولوا وجبة الإفطار لمرتين، كما أفادت نسبة ١١.٦٪ بأنهم تناولوا وجبة الإفطار ثلاث مرات.

جدول رقم (٦): يوضح عدد مرات تناول وجبة إفطار صائم من وجهة نظر أفراد عينة الدراسة وفق التكرارات والنسب المئوية

عدد مرات تناول الوجبة	التكرار	النسبة المئوية
١	٩٤٢	٣٢,٧٪
٢	٤٨٩	١٦,٩٪
٣	٣٣٤	١١,٦٪
٤	١٩٢	٦,٧٪
٥	١٥٨	٥,٥٪
٦	٥٧	٢٪
٧	١٠٨	٣,٧٪
٨	٥٢	١,٨٪
٩	٢٩	١٪
١٠	١٣٣	٤,٥٪
أكثر من ١٠	٣٧٤	١٣٪

وتراوحت نسب الذين أفادوا بأنهم تناولوا وجبة الإفطار أكثر من ثلاث مرات إلى عشر مرات ما بين ٦,٧٪ إلى ٤,٥٪.

وأفادت نسبة ١٣٪ من عينة الدراسة بأنهم تناولوا وجبة الإفطار أكثر من عشر مرات.

وفي ضوء النتائج السابقة يمكن القول بأن الذين تناولوا وجبة الإفطار أكثر من مرة هم حوالي ٦٧٪ من أفراد العينة ، وبالتالي فإن حكمهم على عناصر الوجبة يكون ذا مصداقية إلى حد كبير.

وفي ضوء نتائج الجداول السابقة يمكن القول بأن عينة الدراسة تتصف بما يلي :

١. أنهم يمثلون معظم جنسيات المعتمرين بشهر رمضان من عام ١٤٢٤هـ.

٢. أنهم يمثلون تقريباً كافة الشرائح العمرية.

٣. أن معظم أفراد عينة الدراسة (٨٥,٢٪) من المتزوجين.

٤. أنهم يمثلون كافة المستويات التعليمية.

٥. أنهم يمثلون كافة الشرائح الاقتصادية.

٦. أن معظم أفراد العينة تناول وجبة الإفطار المقدمة لهم أكثر من مرة، وبإمكانهم الحكم على عناصر وخدمات الوجبة بصورة موضوعية.

ثانياً: الإجابة على أسئلة الدراسة:

س: ما هي الجهات الخيرية التي تقدم وجبات إفطار الصائم بالمسجد الحرام؟

يوضح الجدول رقم (٧) الجهات المقدمة لوجبة إفطار صائم من وجهة نظر أفراد وعينة الدراسة:

م	اسم الجهـــة	التكرار	النسبة المئوية
١	مبرة خادم الحرمين	١١٦٨	٤٠,٥٪
٢	مؤسسة آل إبراهيم الخيرية	٢١٧	٧,٥٪
٣	المستودع الخيري	٣٩١	١٣,٦٪
٤	مطابخ القصيم	٤٤٠	١٥,٣٪
٥	مشروع هدية الحاج والمعتمر	٤٣١	١٤,٩٪
٦	إدارة المساجد	٢٢٤	٧,٨٪
٧	أفراد	١٤	٠,٥٪

يتضح من خلال الجدول رقم (٧) أن ١١٦٨ فرداً (٤٠,٥٪) من عينة الدراسة أفادوا بأنهم تناولوا وجبة الإفطار المقدمة من مبرة خادم الحرمين، وأفاد ٤٤٠ فرداً (١٥,٣٥٪) من عينة الدراسة بتناولهم وجبة الإفطار المقدمة من مطابخ القصيم، كما بين ٤٣١ فرداً (١٤,٩٪) من عينة الدراسة بتناولهم وجبة الإفطار المقدمة من مشروع هدية الحاج والمعتمر، بينما أوضح ٣٩١ فرداً (١٣,٦٪) بتناولهم وجبة الإفطار المقدمة من المستودع الخيري، كما أفاد ٢٢٤ فرداً (٧,٨٪) من عينة الدراسة بتناولهم وجبة الإفطار المقدمة من إدارة المساجد، وأفاد ٢١٧ فرداً (٧,٥٪) بتناولهم وجبة الإفطار المقدمة من مؤسسة آل إبراهيم الخيرية.

ويمكن القول بأنه بمقارنة نتائج الجدول رقم (٧) بمعلومات الجدول رقم (١) يتضح أن عينة الدراسة شملت معتمرين تناولوا وجبة الإفطار والمقدمة من كافة المبرات والمؤسسات الواردة في الجدول رقم (١)، ويمكنهم إصدار أحكام موضوعية على عناصر و خدمات وجبات الإفطار المقدمة لهم منها.

س: ما عناصر وجبة الإفطار؟ وما مدى مناسبتها من وجهة نظر المتلقين؟

يوضح الجدول رقم (٨) إجابات أفراد عينة الدراسة عن مدى وجود عناصر الوجبة، وعن مدى مناسبة كل عنصر من وجهة نظرهم، وعليه يمكن استنتاج ما يلي:

وجدت العناصر التالية:

١ ـ تمر   ٢ ـ عبوة الماء.   ٣ ـ العصير الطبيعي.

٤ ـ قطة الكيك.   ٥ ـ المنديل.   ٦ ـ المعمول.

بالنسب التالية على التوالي: ٩٩.١٪، ٩٤.٥٪، ٩١٪، ٧٤.٦٪، ٦١٪، ٦٠.٥٪.

جدول رقم (٨): يوضح إجابات أفراد عينة الدراسة عن مدى وجود عناصر الموجبة، ومدى مناسبة كل عنصر منها وفق التكرارات والنسب المئوية

م	عناصر وجبة الإفطار	وجود العنصر				مدى مناسبة كل عنصر					
		نعم		لا		مناسب جدا		مناسب		غير مناسب	
		ت	٪	ت	٪	ت	٪	ت	٪	ت	٪
١	تمر	٢٨٥٨	٩٩.١	٩	٠.٣	١٩٠٠	٦٨.٩	٧٦٠	٢٦.٣	١١١	٣.٨
٢	عصير طبيعي	٢٨٢٨	٩١.٠	٢٣٧	٨.٢	١٩٣١	٦٦.٩	٦٦٣	٢٢.٦	٥١	١.٨
٣	لبن رايب	٢٠١١	٦٩.٧	٨٤٩	٢٩.٤	١٤٧٥	٥١.١	٥٢٣	١٨.١	٢٨	٠.٩
٤	عبوة ماء	٢٧٢٨	٩٤.٥	١٣٦	٤.٧	١٩١٠	٦٦.٢	٧٦٢	٢٦.٤	٦٣	٢.٢
٥	خبز كروسون	١٠٦١	٣٦.٨	١٧٨٦	٦١.٩	١٢٥٩	٤٣.٦	٥٠٩	١٧.٦	٤٤	١.٥
٦	قطعة كيك	٢١٥٢	٧٤.٦	٧٠٢	٢٤.٣	١٤٧٣	٥١.١	٦٤٦	٢٢.٤	٤٥	١.٦
٧	معمول (بسكويت بالتمر)	١٧٤٦	٦٠.٥	١١.١	٣٨.٢	١٢٣٧	٤٢.٩	٤٧٤	١٦.٤	٤٩	١.٧
٨	سندوتش جبن	١٢٧٠	٤٤	١٥٧٢	٥٤.٥	١٠١٩	٣٦.٣	٢٦٠	٨.٧	٢٩	١
٩	فطيرة فرنسية	١٢٦٧	٤٣.٩	١٥٨٥	٥٤.٩	١٢٠١	٤١.٦	٣٧٣	١٢.٩	٢٩	١
١٠	كيك ملفوف	١٢٨٩	٤٤.٧	١٦٦٩	٥٤	١٠٠٥	٣٤	٢٧٩	٩.٧	٢٥	٠.٩
١١	بسكويت مالح	١٢٥٣	٤٣.٤	١٢٥٣	٤٣.٤	٩٥٥	٣٣.١	٢٦٦	٩.٢	٥٤	١.٩
١٢	منديل	١٧٨١	٦١.٧	١٠٦٨	٣٧	١٣٧٣	٤٧.٦	٤٠٢	١٣.٩	٣٠	١
١٣	كيس نفايات	١٣٧٠	٤٧.٥	١٤٤٢	٥٠	١١١٢	٣٨.٥	٢٥٩	٩	٢٣	٠.٨

ويتضح من نفس الجدول المذكور أن تلك العناصر كانت مناسبة جداً، ومناسبة بنسب تتراوح ما بين ٩٥٪ إلى ٤٧,٥٪ تقريباً.

كما يتضح من الجدول رقم (٨) بأن بقية العناصر المدرجة بنفس الجدول قد حظيت بموافقة أفراد عينة الدراسة بنسبة تتراوح ما بين ٤٧,٥٪ إلى ٣٦,٨٪، ويمكن تفسير هذه النتيجة بأن مبرة خادم الحرمين الشريفين تقدم وجبة إفطار للصائمين تتضمن كافة العناصر المدرجة في الجدول رقم (٨) بينما نجد الوجبة المقدمة من بقية الجهات تتباين في عناصرها حيث لوحظ أن معظمها تقدم وجبة إفطار مكونة من ستة عناصر فقط، ويرى فريق البحث أهمية التفكير في توحيد عناصر وجبة الإفطار المقدمة للصائمين في ضوء نتائج هذه الدراسة الميدانية والنظرية للأسباب التالية:

١. تلافي التزاحم والإقبال على بعض الموائد دون سواها لتميز بعضها.

٢. تلافي مشاعر الضجر بين بعض فئات المعتمرين عندما لا تشملهم وجبة مؤسسة معينة بحد ذاتها لنفاذ الكمية.

٣. قد يؤدي إلى إنقاص كميات المخلفات من الكراتين والورق والعلب.. الخ، بحيث يسهل التخلص منها بسرعة دون ترك آثار ضارة على أماكن الصلاة.

٤. قد يؤدي إلى زيادة أعداد الوجبة وشمولها لأعداد أكبر من الصائمين.

س: ما آراء المتلقين تجاه:

١. مدى شمول الوجبة في مكوناتها الغذائية.

٢. مدى تذوق المتلقين لها؟

٣. مدى نظافة عناصر الوجبة؟

٤. مدى مناسبة درجة حرارة الوجبة؟

٥. مناسبة طريقة تقديم الوجبة ؟

٦. مدى التزام مقدمي الوجبة بالود؟

٧. مدى مناسبة نظافة مظهر مقدمي الوجبة؟

٨. مدى مناسبة تخلص مشرفي السفر من نفاياتها؟

يوضح جدول رقم (٩) درجات موافقة أفراد عينة الدراسة تجاه بعض خصائص الوجبة.

ت	الخصائص والخدمات	درجة موافقة متلقي وجبة الإفطار في رمضان					
		موافق بشدة		موافق		غير موافق	
		ت	٪	ت	٪	ت	٪
١	شاملة في مكوناتها الغذائية.	١٨٨٤	٦٥,٣	٧١٨	٢٤,٩	٣٧٦	٩,٨
٢	طازجة في مذاقها.	١٩٧٥	٦٨,٥	٧٥٤	٢٦,١	١٥٢	٥,٣
٣	نظيفة في عناصرها.	٢١٥٠	٧٤,٥	٦٦٠	٢٢,٥	٨١	٢,٨
٤	مقدمة في أواني أو في معلبات نظيفة.	٢١١٧	٧٣,٤	٦٧٢	٢٣,٣	٩١	٣,٢
٥	مناسبة في درجة حرارتها.	١٦٧٥	٥٨,١	١٠١٨	٣٦,٣	١٨٧	٦,٥
٦	طريقة تقديم الوجبة على سفرة مرتبة كانت مناسبة.	١٩٥٣	٦٧,٧	٧٦٠	٢٦,٣	١٦٧	٥,٨
٧	يقدم الوجبة أشخاص ودودين.	٢٠٠٨	٦٩,٦	٧٠٢	٢٤,٣	١٦٨	٥,٨
٨	يقدم الوجبة أشخاص مظهرهم نظيف.	٢١٢٣	٧٣,٦	٦٤٧	٢٢,٤	١١٠	٣,٨
٩	يقوم المشرفون على الوجبة بالتخلص من نفاياتها بطريقة مناسبة.	١٩٧٢	٦٨,٤	٧٤٢	٢٥,٧	١٦٥	٥,٧

يتضح من الجدول رقم (٩) أن نسبة عدم الموافقة على عبارات الخصائص والخدمات المدرجة بالجدول تتراوح ما بين ٩,٨٪ إلى ٢,٨٪، مما يعني أن نسب الموافقة (موافق بشدة + موافق) من أفراد عينة الدراسة عليها عالية، وتزيد عن ٩٠٪ تقريباً، ورغم هذه النتيجة الجيدة يجب الاستمرار في تحسين الوجبة وخدماتها الميدانية عاماً بعد عام من خلال تطوير العناصر البشرية والآليات وعناصر الوجبة بصورة دائمة.

اقتراحات بعض أفراد عينة الدراسة
(المدونة في استبانة الدراسة)

١. اشتمال الوجبة على الفواكه.

٢. أن تكون عبوة الماء ماء زمزم.

٣. زيادة أعداد الوجبات المقدمة في العشر الأواخر من شهر رمضان.

٤. وجود وجبات خاصة لمرضى السكري.

٥. تسهيل فتح عبوات التمر المقدمة من بعض الجهات.

٦. التوازن في تقديم الوجبات بين الرجال والنساء المعتمرين والمعتمرات.

٧. كثرة الأصناف السكرية بالوجبة مثل التمر والكيك والعناصر المعلبة .. الخ.

٨. تقديم وجبات مطبوخة مثل الأرز، واللحم، والدجاج.

توصيات الدراسة

١. توحيد مكونات وجبة الإفطار المقدمة من المؤسسات الأهلية الخيرية والأفراد بساحات الحرم المكي بهدف :

- تغطية أعداد كبيرة من الصائمين بسبب خفض تكلفة الوجبة الواحدة.
- إلغاء الفروق بين وجبة إفطار وأخرى.
- إلغاء التزاحم والتكدس على مؤسسات معينة.
- إنقاص كميات مخلفات السفر وعدم ترك آثار ضارة على أماكن الصلاة.

٢. توجيه مقدمي وجبة إفطار صائم إلى تغطية الفراغات والمساحات الموجودة بين باب العمرة إلى ساحة باب الفتح لافتقارها إلى وجود سفر منظمة مثل بقية الساحات بالحرم المكي الشريف.

٣. السعي إلى إيجاد وجبات خاصة لمرضى السكري، والأطفال الصغار.

٤. تسهيل فتح عبوات التمر والمعلبات قدر الإمكان.

٥. تقديم عبوة ماء زمزم بدلاً من الماء بالوجبة.

٦. عمل أكشاك عند مداخل الساحات والطرق المؤدية إلى أبواب الحرم لاستلام الوجبات المقدمة من الأفراد بهدف تقديمها بصورة حضارية أسوة بالسفر المنظمة.

٧. ضرورة استمرار تدريب العاملين في تقديم الوجبة بهدف رفع وتحسين كفاءتهم التعاملية، وكيفية التخلص من بقايا ومخلفات السفر.

٨. ضرورة التنسيق بين الجهة المشرفة على تقديم وجبة إفطار صائم بالمدينة المنورة، ولجنة السقاية والرفادة بمكة المكرمة بهدف إيجاد بديل للوجبات المطبوخة والمقدمة بالمدينة المنورة بسبب كثرة مطالبات الصائمين بساحات الحرم المكي بتقديم وجبات مطبوخة وساخنة أسوة بالمدينة المنورة.

٩. قد يساعد التوحيد في مكونات الوجبة وآليات تقديمها إلى إيجاد معامل محلية بمكة المكرمة تستوعب القوى البشرية الطالبة للعمل من المواطنين.

المراجـــع

١. القرآن الكريم.

٢. موسوعة طالب العلم الشرعي ـ الإصدار الثاني.

٣. إسلام أون لاين.

٤. مواقع الصحف بالإنترنت.

الملحق (أ)

استبانة الدراسة

أخي الصائم الكريم **سلمه الله وتقبل منه صالح الأعمال**

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته وبعد . . .

كل عام وأنتم بخير وأعاده الله على الجميع بالخير والمسرات. تجدون برفقه استبانة أعدت بهدف تقييم وجبة الإفطار المقدمة من اللجنة التنفيذية للسقاية والرفادة بمكة المكرمة فالمرجو منكم التكرم بتعبئة بيانات الاستبانة بصدقكم المعروف، وبأمانتكم المعهودة ليتسنى لنا تحسين الوجبة بالصورة المنشودة حفظكم الله ورعاكم.

أولاً: المعلومات الشخصية:

رقم الاستبانة: ....

١- الجنسية: .... ٢- العمر: .... ٣- الحالة الاجتماعية............

٤- المستوى التعليمي............ ٥- العمل الحالي .... ٦- عدد مرات تناول الوجبة ....

ثانياً: المعلومات المرتبطة بعناصر الوجبة:

تتكون الوجبة من العناصر التالية	وجود العنصر		مدى مناسبة كل عنصر من الوجبة للصائم			الترميز	
	نعم(١)	لا(٢)	مناسب جداً٣	مناسب ٢	غير مناسب ١		
١- تمر درجة أولى في عبوة							
٢- عصير طبيعي							
٣- لبن رايب							
٤- عبوة ماء							
٥- خبز كروسون							
٦- قطعة كيك							
٧- معمول (بسكويت بالتمر)							
٨- سندويتش جبن							
٩- فطيرة فرنسية							
١٠- كيك ملفوف							
١١- بسكويت مالح							
١٢- منديل							
١٣- كيس نفايات							
١٤- *							
١٥- *							

* فضلاً أكتب في الفراغات (١٤، ١٥) بعض عناصر وجبة الإفطار التي لم ترد بعاليه

ثالثاً: معلومات إضافية عن الوجبة

يمكن القـــــول بأن الوجبة:	درجة موافقة متلقي وجبة الإفطار في رمضان		
	موافق بشدة ٣	موافق ٢	غير موافق ١
١- شاملة في مكوناتها الغذائية			
٢- طــازجة في مذاقــها			
٣- نظيفــة في عناصـــرها			
٤- مقدمة في أواني أو في معلبات نظيفة			
٥- مناسبة في درجة حرارتها			
٦- طريقة تقديم الوجبة على سفرة مرتبة كانت مناسبة			
٧- يقدم الوجبة أشـــخاص ودودين			
٨- يقدم الوجبة أشـــخاص مظهرهم نظيف			
٩- يقوم المشرفون على الوجبة بالتخلص من نفاياتها بطريقة مناسبة			

رابعاً: معلومات عن تطبيق الاستبانة

١- اسم الجهة المقدمة للوجبة: ....

٢- مكان التطبيق: ....

٣- وقت التطبيق: ....

٤- تاريخ التطبيق: ....

٥- اسم الطالب الباحث: ....